



GIROFLÉ VINHO VERDE } LOUREIRO } 2010

COMPLEXIDADE DOS VINHOS PORTUGUESES DA COSTA ATLÂNTICA.
«TERROIR» ÚNICO A NÍVEL MUNDIAL PELO EQUILÍBRIO ENTRE ÁLCOOL E ACIDEZ.

PROVA

Aroma jovem, muito fresco e frutado com notas florais e de louro que evidenciam a singularidade da casta e que o tornam muito gastronómico. Paladar muito fresco e invulgarmente longo.

GASTRONOMIA

Especialmente peixe e marisco do Atlântico, carnes brancas e cozinha mediterrânica em geral.

ORIGEM

Seleção de uvas da casta Loureiro entre os rios Sousa e Tâmega, em vinhas com exposição predominante sul-poente de encosta, de modo a obtermos um vinho com bom equilíbrio entre volume de boca e aroma típico da casta.

VINDIMA

Uma colheita excepcionalmente equilibrada entre maturação fisiológica e acidez, níveis de pluviosidade médios durante todo o ciclo fisiológico e temperaturas ligeiramente acima da média durante o dia, com noites frescas.

VINIFICAÇÃO

Fermentação com tecnologia a frio, em ambiente redutivo, com temperatura controlada por volta dos 16°C, recorrendo a processos muito suaves de esmagamento e prensagem sob atmosfera inerte de modo a preservar todo o potencial aromático das uvas, seguido de maceração pelicular.

ESTÁGIO

Estágio de 5 meses em inox.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA

2010

DENOMINAÇÃO

VINHO VERDE

CASTAS

Loureiro

ÁLCOOL

11,5%

pH 3,00

ACIDEZ TOTAL

6,1 g/dm³

AÇUCARES REDUTORES

3,9 g/dm³

AVIN0265305891337

EAN 560 9851 52007 8

ENOLOGIA

Rui Roboredo Madeira

